

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis „Geprüfte Qualität – Bayern“

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich
Teigwaren

Stand: 27.12.2021



Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
Sensorische Qualitätskriterien Teigwaren	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	Aussehen <ul style="list-style-type: none"> • appetitlich, unversehrt Geschmack und Geruch <ul style="list-style-type: none"> • charakteristisch, arteigen • frei von Fremdgeschmack/-geruch • 	Sicherstellung eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus (Produktqualität)	Probenahme und sensorische Analysen
Restfeuchtegehalt getrockneter Teigwaren	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	getrockneter Teigwaren <ul style="list-style-type: none"> • ≤ 13% Restfeuchtegehalt 	Sicherstellung eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus unter Berücksichtigung der Verbrauchererwartung. (Produktqualität)	Probennahme und Laboranalysen
Qualitätskriterien ausgelobte Eier-Teigwaren Produkte	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	Getrocknete Eier-Teigwaren enthalten <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 150 g Ei/ kg Mehl Frische Eier-Teigwaren und getrocknete Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf den Ei Gehalt enthalten <ul style="list-style-type: none"> • ≥ 350 g Ei/ kg Mehl 	Sicherstellung eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus unter Berücksichtigung der Verbrauchererwartung. (Produktqualität)	Rezepturprüfungen
Herstellung, Verarbeitung, Lagerung	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Qualitätserhaltende Lagerung auf der Stufe der Herstellung und Verarbeitung: <ul style="list-style-type: none"> • Anlieferungs- und Lagertemperatur für Flüssigei ≤ 4°C Lagertemperatur • Lagerung von unbearbeitetem Flüssigei ≤ 48 Stunden 	Erhaltung der Ware/ Qualität erzeugter Produkte bis zum Zentrallager des Lebensmittel-einzelhandels (Produkt-, Prozessqualität)	Selbstkontrolle, stichprobenartige Überprüfung durch eine zertifizierte neutrale Stelle, ggf. Stichprobennahme durch amtliche Kontrolle.
Kontrollsystem	Rückverfolgbarkeit ¹ kein Kontrollsystem vorgeschrieben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: <ul style="list-style-type: none"> • Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem

¹ EG Nr. 178/2002 Allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Merkmale	Gesetzliche Anforderungen	Anforderungen von Geprüfte Qualität - Bayern	Grund für höhere Anforderungen	Überprüft durch Kontrolle
		<ul style="list-style-type: none"> Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle 		
Qualitätskriterien	Stufe Verarbeitung, H <ul style="list-style-type: none"> LMHV² keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Hygiene und Qualitätsmanagement <ul style="list-style-type: none"> DIN ISO HACCP³ Konzept Dokumentation Betriebs-, Lager- und Transporthygiene 	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen und Dokumentenprüfung
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtung	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Akkreditierung ⁴ von <ul style="list-style-type: none"> Zertifizierungsstellen Laboratorien 	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen (DAKks ⁵) und ihre Zulassung durch die QG-Systemkontrolle
Herkunftssicherung Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> Keine gesetzlichen Regelungen keine Vorgaben zu Kontrollrhythmen 	Zutaten <ul style="list-style-type: none"> Mehle, Mühlenerzeugnisse, Eier zu 100% in Bayern erzeugt Zutaten mit $\geq 10\%$ Gewichtsanteil am Endprodukt zu 100% in Bayern erzeugt, wenn entsprechender GQ-Bayern-Produktbereich vorhanden. 	Beleg der Regionalität (Prozessqualität)	Vor-Ort-Kontrollen, Dokumentenprüfung (Warentrennung, Kennzeichnung, inkl. Losnummer)

² Lebensmittelhygiene-Verordnung [VO (EG) Nr. 852/2004], EU-Hygienepaket

³ Risiko-Analyse Kritischer Kontroll-Punkte [engl. „hazard analysis critical control points“]

⁴ DIN EN ISO/IEC 17065 Konformitätsbewertung - Anforderungen an Stellen, die Produkte, Prozesse und Dienstleistungen zertifizieren

⁵ Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH